

Вигор Пасерина IGT

Vigor Passerina IGT


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Марке
Винарна	Умани Ронки

Технически данни

Сортов състав	Пасерина
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

След внимателно пресоване мъстта се охлажда бързо. Алкохолната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана при температура 14-16°C за около 8 до 10 дни. Не протича малолактична ферментация.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана за около 5 месеца в контакт с фините утайки преди бутилиране.

Описание

Накратко

Пасерина е бял италиански сорт, произхождащ от централна Италия и типичен особено за регионите Марке и Абруцо. Известен е с производството на свежи вина с деликатни флорални и цитрусови аромати. Смята се, че името „Пасерина“ произлиза от италианската дума за „врабче“ (passero), тъй като малките гроздове са любим източник на храна за птиците.

Много свежо и минерално бяло вино, което е изключително лесно за съчетание с разнообразни рецепти..

Дегустационни бележки

Ярък, сламеножълт цвят със златисти отблясъци. На нос: флорални нотки на дива цветя, ябълка, кайсия и жасмин. На небце виното е освежаващо и елегантно с изразена минералност и средно-дълъг, свеж финал.

Съчетание с храна

Отлично се съчетава с риба, пилешко, млади сирена и супи от бобови растения.

Бележки

